

MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

disponible midi et soir sur réservation, à compter du 12 novembre jusqu'au 11 décembre 2026 pour des groupes à partir de 10 personnes

APÉRITIF

Bouchée apéritive et cocktail de Noël

ENTRÉE

Velouté de potimarron & copeaux de foie gras

PLAT

Volaille farcie à la châtaigne et aux champignons, fricassée de légumes

DESSERT

Bûche de Noël aux agrumes

OPTIONS POSSIBLES

Supplément de 10 € pour un éveil gourmand

Entrée Foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment et sa brioche maison

Supplément de 10 € pour un instant fromager

Fromage Croustillant Rocamadour & son mesclun

Menu en 4 temps (Apéritif/Entrée/Plat/Dessert) : 49 € HT par personne avec visite du chai offerte

Accords 2 verres de vins : 14€ HT

OU COCKTAIL DÎNATOIRE FESTIF

Servi debout au chai autour des barriques (30 personnes minimum)

12 pièces par personne, 2 cocktails et 1 verre de vin du domaine inclus

65 € HT par personne avec visite du chai offerte

Possibilité de privatiser le restaurant jusqu'à 100 personnes et d'étudier une offre sur mesure et à la demande avec des animations possibles sur réservation (Magicien, Dj, photobooth..)

